

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette transmise par Nicole, au Thermomix

Soupe thaïlandaise



40 g de gingembre en lamelles (j'en ai mis seulement 20 g)

80 g d'échalote (ou oignon)

6 tiges de citronnelle ou lemon grass

500 g de lait de coco (j'en ai mis 400 g)

2 bouillons cubes de légumes

1 pomme de terre

300 g de crevettes

Epices : chili + paprika + piment fort.

Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive :

Faire rissoler les échalotes et les tiges de citronnelle émincées avec le gingembre en lamelles.

Dans le bol du thermomix

Mettre 1 litre d'eau avec les cubes + gingembre/échalote/citronnelle + la pomme de terre coupée en petits morceaux.

Cuire 15 min à 90° VIT 3. Mixer le tout.

Ajouter le lait de coco + les épices dominantes (paprika - piment fort - chili)

Mettre 2 min les crevettes dans la soupe, juste avant de servir.